

LA BIÈRE : PROCÉDÉS FERMENTAIRES ET ANALYSE SENSORIELLE

REFERENCE : 28CD913J

Actions courtes inter entreprise

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2021/2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Raphaëlle TOURDOT-MARECHAL Maître de Conférences Tél : 03 80 39 61 92 tourdot@u-bourgogne.fr</p>	<p>Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 43</p> <p>Adresse de contact vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

Acquisition des fondamentaux en biologie et technologie brassicoles. Apprentissage de l'analyse sensorielle.

PUBLIC

S'adresse aux titulaires d'un niveau BAC+2 minimum en sciences biologiques et/ou expérience en tant que brasseur.

- Tout professionnel ayant un questionnement sur sa pratique.
- Tout candidat ayant un projet professionnel précis en brasserie.

PRE-REQUIS

Titulaires d'un niveau BAC+2 minimum en bio/sciences biologiques ou expérience professionnelle significative.

FORMATEURS

Professionnels belges et professeurs de l'Institut universitaire de la Vigne et du Vin.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Cours Magistraux, Travaux pratiques sensoriels et une visite de Brasserie.



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Salle d'analyse sensorielle équipée.

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Inscription en ligne sur le site de nos actions courtes,
Etude de l'inscription par le responsable pédagogique
Candidature retenue sur simple adéquation public cible/candidat
Nombre de candidature limité.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Attestation de fin de formation
Validation par la présence aux enseignements.

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Connaître et comprendre les différentes phases du brassage et de la fermentation en brasserie - Connaissance des matières premières (qualité, rôle dans le procédé de brasserie) - Savoir mettre en place une analyse sensorielle pour évaluer la bière.

Débouchés : Une formation qui répond aux besoins de connaissance sur la théorie concernant les techniques brassicoles et l'évaluation sensorielle.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Semaine intensive en élaboration de bière
N'intègre pas l'aspect commercial.

<http://sefca.u-bourgogne.fr>



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne
N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21
Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX
Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr